

Medienmitteilung, 3. Mai 2022

Raum «Biwak»

## Raclette. L'excellent fromage de montagne

**Das Alpine Museum der Schweiz bringt ein Walliser Wahrzeichen aus dem Bergkanton in die Stadt: «Raclette. L'excellent fromage de montagne» zeigt, weshalb nicht jeder Käse das Zeug zum Raclette-Käse hat (21. Mai – 13. November 2022). Die Ausstellung wurde vom Musée de Bagnes konzipiert und vom Alpinen Museum für den «Raum Biwak» adaptiert.**

Die Deutschschweizer:innen essen ihn nur im Winter, in der Romandie kommt er das ganze Jahr auf den Tisch: der Raclettekäse. An der Saisonfrage lässt sich das Diskussions-Potenzial der kulinarischen Kulturtechnik des Käseschmelzens erahnen. Wie viele Beilagen sind etwa bei einem «Original-Raclette» erlaubt?

Die Ausstellung stellt die Käse-Produktion ins Zentrum: In vier Kapiteln lässt sich die Veredelung der Milch (von Kühen, die ausschliesslich Gras und Heu fressen) bis zum AOP zertifizierten «Raclette du Valais» erleben. Es geht um nichts weniger als die kulinarische Identität eines Landes und die lebendige Tradition eines Kantons. Der Blick darauf spielt mit der Diskrepanz zwischen den Produktionsrealitäten und den in der Käsewerbung eingesetzten Bildern. So treffen in der Ausstellung Werbeplakate auf Bilder der Fotografin Anne Golaz, die fünf Saison-Arbeiter:innen aus Frankreich und Rumänien zwei Jahre lang beim Käsen auf der Alp Moiry begleitet hat. Eine animierte Illustration (Ludovic Chappex) und ein interaktives Bilderbuch (Stephanie Knöbl und Rahel Ilona Eisenring) eröffnen Menschen ab 4 Jahren einen spielerischen Zugang zum Leben und Käsen auf der Alp.

Das reichhaltige Begleitprogramm lässt die traditionell gesellige Seite des Raclette hochleben: Das Alpine Museum serviert in seinem Restaurant «las alps» drei verschiedene Käsesorten als Degustationsplättli. Raclette gibt's ausserdem auf der Aare und am Sommerfest des Museumsquartiers. Unter dem Titel «Klischee-Raclette» treffen sich Raclette-Purist:innen und Ananas-statt-Gurken-Fraktion zum freundlichen Schlagabtausch (Kooperation mit dem Museum für Kommunikation). Und wer es noch genauer wissen will, reist mit dem Alpinen Museum ins Val de Bagnes, direkt zu den Wurzeln der Raclettkäse-Produktion.

**Vollständiges Veranstaltungsprogramm: vgl. Flyer**

**Weitere Informationen:**

Beatrice Häusler  
Kommunikation  
beatrice.haeusler@alpinesmuseum.ch  
031 350 04 48

<b>Gesamtleitung:</b>	Beat Hächler, Direktor Alpines Museum der Schweiz
<b>Projektleitung:</b>	Barbara Keller, Ausstellungsmacherin, Alpines Museum der Schweiz
<b>Szenografie:</b>	Arjen Damen, Alpines Museum der Schweiz
<b>Projektpartner:</b>	Musée de Bagnes, Mélanie Hugon-Duc Dienststelle für Landwirtschaft, Kanton Wallis Raclette du Valais AOP Fondation l'Amour du Valais Grand Entremont
<b>Veranstaltungspartner:</b>	Museum für Kommunikation, Bern Schweizerische Lebensrettungsgesellschaft SLRG
<b>Kommunikation:</b>	Beatrice Häusler, Ellinor Lori, Tim Neuenschwander
<b>Gestaltung:</b>	Michael Gehrig

## Bilder

Bilder zum Herunterladen finden Sie auf:

[alpinesmuseum.ch/medien](http://alpinesmuseum.ch/medien)

Verwendung nur mit Bildnachweis

---



Käsen auf der Alp Moiry. Foto: Anne Golaz

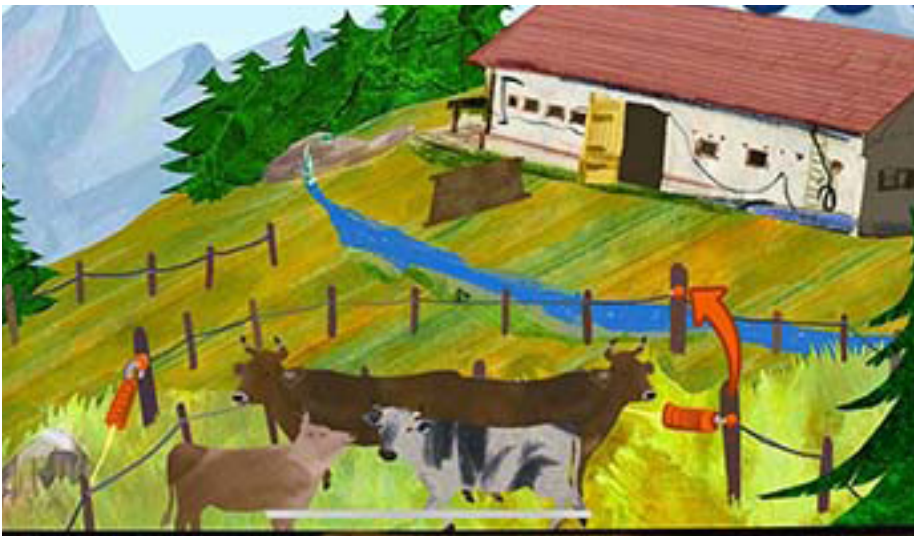
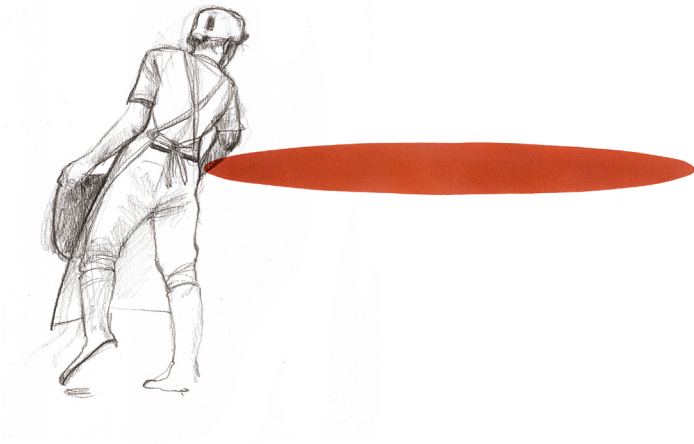


Käsen auf der Alp Moiry. Foto: Anne Golaz



Käsen auf der Alp Moiry. Foto: Anne Golaz

Illustration: Ludovic Chappex



Interaktives Bilderbuch: Stephanie Knöbl und Rahel Ilona Eisenring



Interaktives Bilderbuch: Stephanie Knöbl und Rahel Ilona Eisenring